

### IKI3008

## Inductiekookplaat

Induction hob • Induktionskochfeld  
Table de cuisson à induction



NL • Gebruikershandleiding	4	-	15
EN • User manual	16	-	27
DE • Benutzerhandbuch	28	-	39
FR • Manuel d'utilisation	40	-	51



## 1 Sicherheitsvorschriften

### **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

- **Lesen Sie das Handbuch vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**
- Bewahren Sie das Handbuch sorgfältig auf, um es später wiederverwenden zu können.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die im Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Bei Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise kann der Hersteller nicht für daraus resultierende Schäden haftbar gemacht werden.
- Schäden, die durch falschen Anschluss, falsche Montage oder falschen Gebrauch entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

### **SICHERHEITSHINWEISE ZUR INSTALLATION**

- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Substanzen in einer Schublade unter dem Gerät. Achten Sie auf genügend Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Inhalt einer Schublade.
- Bringen Sie das Gerät nicht über einer Spülmaschine oder Waschmaschine an. Dampf kann das Gerät beschädigen.
- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Installateur angebracht werden.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Netzsteckdose und der Netzstecker müssen immer in Reichweite sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Steckdosenleiste oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden. Wird dies nicht beachtet, kann die Sicherheit des Gerätes nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Netzkabel sollte freihängend sein und darf nicht mit einer Schublade in Berührung kommen.
- Die Arbeitsplatte, in die das Gerät eingebaut wird, muss eben sein.

- Die Wände und die Arbeitsplatte um das Gerät herum müssen gegen Temperaturen bis mindestens 90°C beständig sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht heiß wird, kann die Hitze heißen Kochgeschirrs die Wand verfärben oder verformen.
- Achten Sie darauf, dass der Kleber, der Kunststoff- oder Holzmaterial mit der Kücheneinheit verbindet, Temperaturen von bis zu mindestens 150 °C widerstehen muss, um zu verhindern, dass sich die Verkleidung löst.

## **SICHERHEITSHINWEISE ZUR BEDIENUNG**

- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- Das Gerät ist nicht zum Heizen von Räumen geeignet.



### **Warnung: Heiße Oberfläche**

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während und nach Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ununterbrochen beaufsichtigt werden können.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern sie das Gerät unter Aufsicht benutzen oder über seinen sicheren Gebrauch unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht auf dem Gerät sitzen, stehen oder darauf steigen.
- Die Kochzonen werden bei Gebrauch heiß und bleiben nach Gebrauch für eine gewisse Zeit heiß. Lassen Sie keine kleinen Kinder während und unmittelbar nach dem Kochen in die Nähe des Gerätes.
- Die Basiseinheit des Gerätes darf nicht geöffnet werden.
- Erwärmen Sie mit dem Gerät keine ungeöffneten Dosen. Dadurch entsteht ein Überdruck, der die Dosen explodieren lassen und dabei zu Verletzungen führen kann.



### **Warnung: Brandgefahr.**

Lassen Sie Gegenstände auf dem Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen. Es besteht Brandgefahr.



### **Warnung: Brandgefahr.**

Das Kochen mit Fett oder Öl an einem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- Achten Sie darauf, dass Sie sich während oder nach der Benutzung des Gerätes nicht verbrennen.

- Achten Sie darauf, dass kein Kabel eines festen oder beweglichen Gerätes mit dem Glas oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Stellen Sie keinen heißen Behälter auf das Bedienfeld.
- Wenn sich eine Schublade unter dem eingebetteten Gerät befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Gerätes groß genug ist (50 mm). Sonst kann die korrekte Belüftung nicht gewährleistet werden.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z. B. Sprays) in den Schublade unter dem Gerät aufbewahrt werden. Eine Besteckschublade muss hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein, wodurch Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen können.
- Decken Sie das Gerät nicht mit einem Tuch oder ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Brandgefahr.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, riecht es neu. Das ist normal. Der Geruch verflüchtigt sich durch die Belüftung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Glasplatte beschädigt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienanlage.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf der Kochfeld-Oberfläche ab. Die Gegenstände könnten heiß werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät ausschalten, wenn Sie das Kochgeschirr herunternehmen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen. Die Glasplatte kann dadurch brechen.
- Beschädigtes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit unbearbeiteten Böden (aus nicht emailliertem Gusseisen) kann die Glasplatte beschädigen. Die Pfanne immer von dem Gerät heben. Nicht schieben. Sie kann das Glas zerkratzen.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können die Glasplatte beschädigen.
- Schlagen Sie mit dem Kochgeschirr nicht auf die Glaskanten.

- Es dürfen keine leeren Töpfe auf dem Kochfeld stehen oder stehen gelassen werden.
- Schalten Sie bei beschädigter Oberfläche das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät wird sehr schnell sehr heiß, wenn Sie es auf einer hohen Leistungsstufe betreiben. Bleiben Sie immer in der Nähe, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe stellen.
- Das Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Halten Sie bei der Verwendung des Induktionskochfeldes magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Uhren usw.) immer vom Gerät fern. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten, sich zuerst von einem Arzt beraten zu lassen.
- Bei Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um die Entstehung gefährlicher Situationen zu vermeiden.

## **SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG**

- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckoder Dampfreiniger.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann der Hersteller garantieren, dass sie den Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- Das Gerät hat scharfe Kanten, seien Sie bei der Reinigung und Wartung vorsichtig.
- Das Gerät immer von der Stromversorgung trennen, bevor Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran ausgeführt werden.



### **Hinweis:**

Die Verwendung von qualitativ minderwertigen Pfannen/Töpfen oder einer Induktionsadapterplatte für nichtmagnetisches Kochgeschirr gilt als Verletzung der Garantie. In diesem Fall kann der Hersteller nicht für Schäden am Kochfeld und/oder seiner Umgebung haftbar gemacht werden.






### **UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG**



#### **RECYCLING – WEEE**

- Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.
- Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für die Rückgabe und das Recycling von Altgeräten fest, der in der gesamten EU gilt.

## IN DIESEM DOKUMENT VERWENDETE SYMBOLE

Sicherheitssymbol	Funktion	Beschreibung
	Warnung	"Warnung" bedeutet, dass schwere bis tödliche Verletzung die Folge sein können, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.
	Vorsicht	"Vorsicht" bedeutet, dass Schäden am Gerät die Folge sein können, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.
	Hinweis	Ein "Hinweis" enthält zusätzliche Informationen.
	Gefahr eines Stromschlags	Sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
	Warnung: Heiße Oberfläche	Sonst besteht die Verletzungsgefahr.

## 2 Beschreibung

### BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Das Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Dokument beschriebenen Zwecke.

### INDUKTIONSKOCHFELD (Abbildung 1)

A Kochzone

B Bedienfeld

### BEDIENFELD (Abbildung 2)

A Pausentaste

G Timeranzeige

B Auswahltaste hinten

H Aufwärtstaste

C Betriebsanzeige

I Booster-Taste

D Auswahltaste vorne

J Kindersicherungstaste

E Schieber

K Ein/Aus-Taste

F Abwärtstaste

Gegenstand	Funktion
Pausentaste	Pausiert das Gerät.
Auswahltaste hinten	Auswahl der hinteren Kochzone.
Betriebsanzeige	Anzeige der eingestellten Leistungsstufe.
Auswahltaste vorne	Auswahl der vorderen Kochzone.
Schieber	Erhöht oder verringert die Leistungsstufe.
Abwärtstaste	Verringert den Timer.
Timeranzeige	Zeigt die eingestellte Zeit an.
Aufwärtstaste	Erhöht den Timer.
Booster-Taste	Aktiviert oder deaktiviert die Booster-Funktion.
Kindersicherungstaste	Sperrt oder entsperrt die Steuertafel.
Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.

### SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

#### Modus "Topferkennung"

Im Modus "Topferkennung" funktioniert das Gerät nicht, wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden bzw. kein Kochgeschirr auf einer der Kochzonen erkannt wird. Die Betriebsanzeige zeigt U an und es ist nicht möglich, die Leistung zu erhöhen.

#### Restwärmearzeige

Nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben die Kochzonen heiß. Wenn Sie eine heiße Kochzone berühren, kann dies zu Verletzungen führen. Die Betriebsanzeige zeigt H an, um mitzuteilen, dass die Kochzone noch heiß ist. Sobald die Kochzone abgekühlt ist, verschwindet der Hinweis H auf der Betriebsanzeige.

## 3 Installation

### SICHERHEITSHINWEISE ZUR INSTALLATION

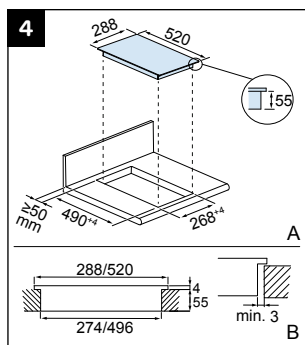
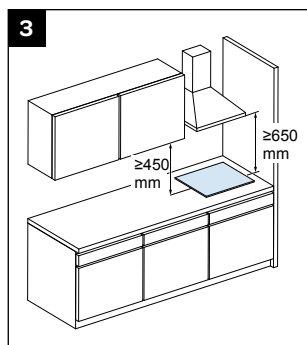
- Achten Sie darauf, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen. Fehler beim Zusammenbau können zu gefährlichen Situationen führen. Der Installateur haftet für Schäden, die durch den unsachgemäßen Zusammenbau entstehen.
- Das Gerät darf nur durch eine Elektrofachkraft elektrisch angeschlossen werden.
- Das Gerät muss gemäß den nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften eingebaut werden.
- Das Gerät hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für den unsachgemäßen Betrieb und mögliche Schäden durch unsachgemäße Elektroinstallationen.
- Das Gerät muss an eine Festinstallation angeschlossen werden, in die gemäß der Installationsanleitung Abschaltvorrichtungen integriert sind.
- Das Gerät darf nur über einer Schublade oder einem Ofen mit Fremdbelüftung angebracht werden. Für die Belüftung ist ein Mindestabstand nötig.
- Bringen Sie das Gerät nicht über einem Kühlschrank, einem Ofen ohne Belüftung, einer Waschmaschine oder einer Geschirrspülmaschine an.
- Achten Sie darauf, beim Einbau das Netzkabel nicht zu einzuklemmen und keine scharfen Kanten entlangzuführen. Wenn unter dem Gerät ein Ofen angebracht ist, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel über die hinteren Ofenkanten zum Anschlusskasten verläuft. Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass kein Kontakt zu heißen Geräte- oder Ofenteilen entsteht.
- Die Anschlussstelle, Netzsteckdose und/oder der Netzstecker müssen immer frei zugänglich sein.
- Die Arbeitsfläche, auf der sich das Gerät befindet, muss flach, horizontal und stabil sein. Beachten Sie die Anweisungen des Arbeitsflächenherstellers.
- Im Falle des fehlerhaften Einbaus oder Anschlusses erlischt die Garantie.
- Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Netzkabelaustausches, muss von einem zugelassenen Installateur durchgeführt werden.

### AUSPACKEN

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
3. Achten Sie darauf, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.

### FÜR DEN EINBAU VORBEREITEN

1. Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum genügend Platz vorhanden ist. (Abbildung 3)
2. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte entsprechend den Abmessungen des Gerätes (A und B) vorbereitet ist. (Abbildung 4)



#### Hinweis:

Einen sicheren Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte halten.

### LÜFTUNGSÖFFNUNGEN SICHERSTELLEN

Die Geräteelektronik muss gekühlt werden. Bei unzureichender Belüftung schaltet sich das Gerät automatisch aus.

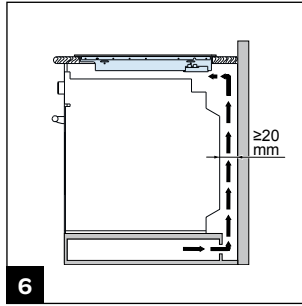
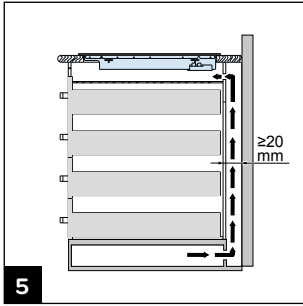


#### Vorsicht:

Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Gerätes frei.

### Einbauöffnungen herausschneiden

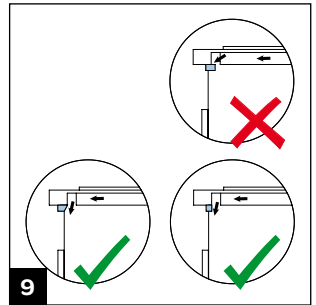
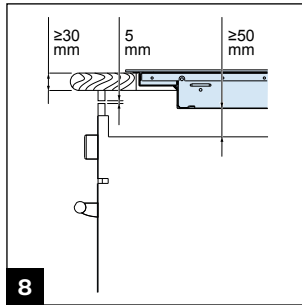
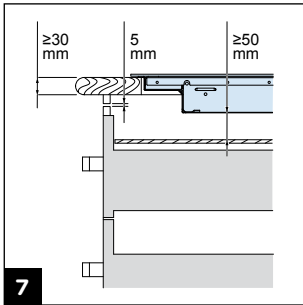
1. Schneiden Sie an der Rückseite der Küchenzeile eine Öffnung aus. Achten Sie darauf, dass zwischen der Rückwand und Schubladen 20 mm Platz bleiben. (Abbildung 5)
2. Halten Sie auch zu einem Backofen 20 mm Abstand. (Abbildung 6)



3. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Gerät und dem der Schublade oder Backofen 50 mm Abstand sind.  
 Siehe Abbildung 7 und 8.

4. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Siehe Abbildung 7 und 8.

5. Achten Sie darauf, dass eine Querstrebe den Luftfluss nicht behindert. Schneiden oder sägen Sie die Querstrebe bei Bedarf diagonal durch. (Abbildung 9)



## DAS GERÄT ANSCHLIEßEN

Das Gerät umfasst ein Stromkabel mit einem Stecker. Die Verbindung ist ein 1-Phasen-Anschluss.

1. Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Anlage für die Gerätelast ausreicht.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Netzsteckdose geerdet ist.

## DAS GERÄT EINBAUEN

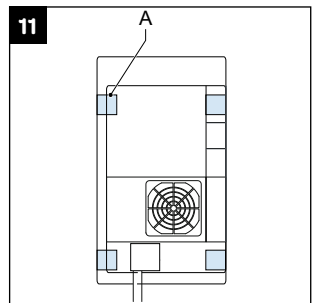
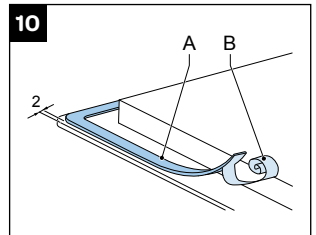
Voraussetzungen



- Achten Sie darauf, dass die Einbaufäche auf die richtigen Maße vorbereitet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen frei sind.

Prozedur

1. Entfernen Sie Schmutz von der Arbeitsplatte.
2. Tragen Sie Versiegelungsmittel auf die Kanten einer Holz- oder Kunststoffarbeitsplatte auf, um Feuchtigkeitsschäden vorzubeugen.
3. Legen Sie das Gerät kopfüber auf die Arbeitsplatte.
4. Entfernen Sie die Schutzfolie (B) von dem Band (A) und legen Sie sie um das Gerät. Achten Sie darauf, dass ein Abstand von 2 mm zur Glaskante bleibt. (Abbildung 10)
5. Befestigen Sie die Befestigungswinkel (A) am Gerät. Benutzen Sie dazu die Schrauben. (Abbildung 11)
6. Setzen Sie das Gerät in die Öffnung in der Arbeitsplatte.
7. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.  
 Nach dem Anschließen leuchtet die Anzeige kurzzeitig auf. Das Gerät ist nun betriebsbereit.



## DAS GERÄT ENTFERNEN

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Heben Sie das Gerät an, um es zu entfernen.

## 4 Bedienung

Das Gerät verfügt über elektronische Sensoren, die aktiviert werden, wenn Sie die Tasten auf dem Bedienfeld berühren. Das Gerät gibt einen Ton von sich, wenn ein Bedienelement berührt wird.



### **Vorsicht:**

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte geeignet sind. Siehe Abschnitt *Anforderungen für Kochgeschirr*.

### **VORBEREITUNG FÜR BEDIENUNG**

1. Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch.

### **EINSCHALTEN DES GERÄTS**

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät anzuschalten. Die Anzeigen zeigen “-”/“-”.



### **Hinweis:**

Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Kochzone auswählen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

### **EINE KOCHZONE VERWENDEN**

#### **Eine Kochzone auswählen**

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
2. Berühren Sie die Auswahl-Taste der Kochzone.
3. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe zu erhöhen und zu verringern. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.



### **Hinweis:**

Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

#### **Eine Kochzone ausschalten**

1. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe auf 0 zu verringern.



### **Hinweis:**

Die Betriebsanzeige zeigt H an, um darauf hinzuweisen, dass die Kochzone noch heiß ist.



### **Hinweis:**

Die Pfanne immer von dem Gerät heben. Nicht schieben. Sie kann das Glas zerkratzen.

### **DIE BOOSTER-FUNKTION VERWENDEN**

Die Booster-Funktion stellt einer Kochzone zusätzliche Leistung zur Verfügung und kann für beide Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.



### **Hinweis:**

Wenn Sie bei aktivierter Booster-Funktion eine andere Kochzone wählen, übersteigt die geforderte Leistung die maximal verfügbare Leistung des Gerätes. Die Booster-Funktion wird automatisch deaktiviert.

#### **Die Booster-Funktion aktivieren**

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Booster-Taste B, um die Leistungsstufe auf das Maximum zu setzen. Auf der Betriebsanzeige steht II. Die Booster-Funktion ist nun für 5 Minuten aktiv. Nach 5 Minuten kehrt das Kochfeld zur Originaleinstellung zurück.

#### **Die Booster-Funktion deaktivieren**

1. Wählen Sie die Kochzone mit der aktiven Booster-Funktion.
2. Berühren Sie die Booster-Taste B, um den Booster Modus abzubrechen. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

### **DEN PAUSENMODUS VERWENDEN**

1. Berühren Sie die Pausentaste, um den Pausenmodus zu aktivieren. Auf der Betriebsanzeige steht II. Die Leistungsstufe der Kochzone wird nun verringert.
2. Berühren Sie die Pausentaste erneut, um den Pausenmodus zu deaktivieren. Die Leistungsstufe der Kochzone wird wieder auf die zuvor gewählte Leistungsstufe gestellt.

### **DAS GERÄT SPERREN UND ENTSPERREN**

Wenn das Gerät gesperrt ist, können die Berührungstasten nicht verwendet werden.

### Das Gerät sperren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Kindersicherungstaste. Auf der Betriebsanzeige steht Lo, wenn das Gerät gesperrt ist.

### Das Gerät entsperren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Kindersicherungstaste erneut einige Sekunden lang. Sobald das Gerät entsperrt wurde, wird Lo nicht mehr auf der Betriebsanzeige angezeigt.

### DEN KOCHTIMER VERWENDEN



#### Hinweis:

Sie können den Timer mit verschiedenen Einstellungen für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwenden.



#### Hinweis:

Wenn der Timer abgelaufen ist, zeigt die Timeranzeige "--" und ein Tonsignal ertönt.



#### Hinweis:

Die Kochzone schaltet sich automatisch aus, sobald der Timer abgelaufen ist.

### Den Kochtimer aktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Berühren Sie den Schieber, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Stellen Sie den Kochtimer mit der Aufwärts- und Abwärtstaste ein.



#### Hinweis:

Durch Berühren und Halten der Aufwärts- oder Abwärtstaste wird der Timer um 10 Minuten erhöht oder verringert.

4. Sobald der Kochtimer eingestellt ist, hört die Timeranzeige auf, zu blinken. Der Punkt neben der Leistungsstufe zeigt an, dass ein Timer für die Kochzone eingestellt ist.
5. Wiederholen Sie den Vorgang für eine andere Kochzone.

### Den Kochtimer deaktivieren

1. Berühren Sie gleichzeitig die Aufwärts- und Abwärtstaste des Timers.
2. Der Timer wird abgebrochen und die Anzeige zeigt "00".

### DEN KOCHALARM VERWENDEN



#### Hinweis:

Der Kochalarms kann auf eine Zeit zwischen 0 und 99 Minuten eingestellt werden.



#### Hinweis:

Wenn der Alarm abgelaufen ist, zeigt die Timeranzeige "--" und ein Tonsignal ertönt. Das Tonsignal hört automatisch nach 30 Sekunden auf. Sie können auch eine beliebige Taste berühren, um das Tonsignal auszuschalten.



#### Hinweis:

Der Kochalarm ist nicht mit einer Kochzone verbunden und kann verwendet werden, solange das Kochfeld aktiv in Gebrauch ist.

### Den Kochalarm aktivieren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Stellen Sie den Kochtimer mit der Aufwärts- und Abwärtstaste ein.



#### Hinweis:

Durch Berühren und Halten der Aufwärts- oder Abwärtstaste wird der Timer um 10 Minuten erhöht oder verringert.

3. Sobald der Kochalarm eingestellt ist, hört die Timeranzeige auf, zu blinken.

### DAS GERÄT AUSSCHALTEN

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten. Die Betriebsanzeige schaltet sich aus oder zeigt H an.

## 5 Reinigung und Wartung

### TÄGLICHE REINIGUNG

**Warnung:**

Achten Sie darauf, dass alle Kochstellen abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen.

**Warnung:**

Beseitigen Sie verschütteten Zucker sofort, um Brandschäden auf der Oberfläche zu vermeiden. Vorsicht, die Kochzonen können heiß sein.

**Vorsicht:**

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Sprays, Scheuermittel oder scharfen Gegenstände.

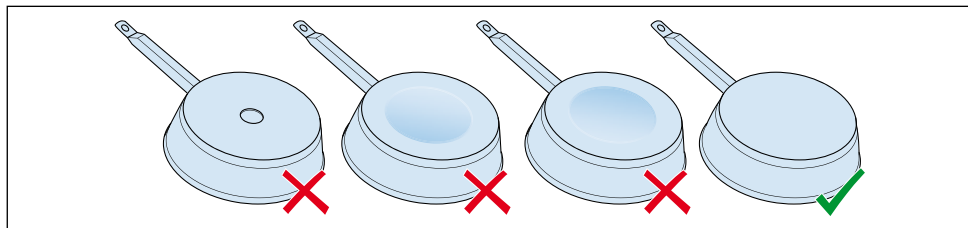
1. Sperren Sie das Gerät.
2. Entfernen Sie Lebensmittelflecken. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder ein mildes Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie das Gerät täglich. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder ein mildes Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie das Gerät ab. Verwenden Sie Papierhandtücher oder ein trockenes Geschirrtuch.
5. Verwenden Sie bei starken Verschmutzungen speziell für Induktionsgeräte geeignete Reinigungsmittel.
6. Bei Überlaufen auf die Steuerelemente kann das Gerät piepsen und sich ausschalten. Ausgelaufene Flüssigkeiten aufnehmen und den Bereich abtrocknen, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.

## 6 Zusätzliche Informationen

### ANFORDERUNGEN FÜR KOCHGESCHIRR

**Hinweis:**

Kochgeschirr, das zuvor für ein anderes Gerät (z. B. ein Gasgerät) verwendet wurde, ist für Induktionsgeräte nicht mehr geeignet.



- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und flachem Boden. Der Durchmesser muss mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmen.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, emailliertem Metall, Gusseisen oder Edelstahl. Diese Materialien erzielen die besten Kochergebnisse.
- Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers, um sicherzustellen, dass das Kochgeschirr für Induktionsgeräte geeignet ist.
- Kochgeschirr aus Metall und Aluminiumtöpfe mit Kupferböden können auf die Glasplatte abreiben. Entfernen Sie die Flecken ggf. sofort nach Gebrauch des Gerätes.
- Verwenden Sie einen Magneten, um zu prüfen, ob das Kochgeschirr für Induktionsgeräte geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Magnet am Boden haftet.
- Achten Sie darauf, das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone zu stellen.
- Einige Töpfe können bei der Verwendung Geräusche erzeugen. Die Geräusche werden durch die Form des Topfes verursacht. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion und Sicherheit des Gerätes.
- Pfannen nie über das Gerät schieben sondern immer hochheben, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.

## LEISTUNGSSTUFEN FÜRS KOCHEN



### Hinweis:

Diese Werte sind Richtwerte.

Leistungsstufe	Verwendungszweck
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1-2	Sanftes Köcheln und Kochen auf kleiner Flamme.
3-4	Erhitzen und schnell zum Köcheln bringen.
5-6	Kochen auf mittlerer Flamme.
7-8	Kochen und Braten.
9/p	Rösten, Braten und Aufkochen.

## 7 Fehlerbehebung

### ALLGEMEINE VORGEHENSWEISE ZUR FEHLERBEHEBUNG

1. Versuchen Sie, das Problem mithilfe der Fehlerbehebungstabelle und der Störungscodes zu lösen.
2. Wenn Sie keine Lösung für das Problem finden können oder der Störungscode immer wieder auftritt, wenden Sie sich an Inventum-servicedienst

### FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät lässt sich nicht anschalten.	Es liegt keine Netzspannung vor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Netzsteckdose steckt.</li> <li>• Vergewissern Sie sich, dass die Netzversorgung eingeschaltet ist.</li> </ul>
	Das Gerät ist gesperrt.	Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>Das Gerät sperren und entsperren</i> .
	Die Berührungstasten sind nass oder verschmutzt.	Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>Tägliche Reinigung</i> .
Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld zeigt U an.	Es steht kein Kochgeschirr auf der Kochstelle.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Die Pfanne ist nicht für Induktionsgeräte geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt <i>Anforderungen für Kochgeschirr</i> .
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus. Auf der Betriebsanzeige steht H.	Die maximale Kochzeit wurde erreicht. Siehe Abschnitt <i>Automatische Abschaltzeiten</i> .	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät an. Siehe Abschnitt <i>Einschalten des Geräts</i>.</li> <li>2. Wählen Sie eine Kochzone aus. Siehe Abschnitt <i>Eine Kochzone verwenden</i>.</li> </ol>
Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld zeigt Lo an.	Das Gerät ist gesperrt.	Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>Das Gerät sperren und entsperren</i> .

### STÖRUNGSCODES

Die Störungscodes werden auf der Timer auf dem Bedienfeld angezeigt.

Störungscode	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E3 / E6	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es neu starten.
E7 / E8	Es liegt ein Defekt der Stromversorgung vor.	Überprüfen Sie die Spannung der Stromversorgung.
U	Es befindet sich keine Pfanne auf dem gerät oder die Pfanne ist nicht für Induktionsgeräte geeignet.	Stellen Sie eine Pfanne auf das Gerät oder verwenden Sie eine Pfanne, die für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt <i>Eine Kochzone verwenden</i> .
Das Gerät oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet. Ein Ton erklingt und der Ausfallcode EX wird angezeigt.	Ein technischer Fehler.	Schreiben Sie den Ausfallcode auf, stecken Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an Inventumservicedienst.

## 8 Technische Daten

### FUNKTIONEN

Gegenstand	Spezifikation
Unabhängiger Kochtimer	Für alle Zonen individuell
Unabhängiger Kochalarm	Ja
Topf-Sensor J	a
Automatische Abschaltung	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Kindersicherung	Ja
Überlauferkennung	Ja
Booster-Funktion	4 Kochzonen

### ABMESSUNGEN

Gegenstand	Spezifikation [mm]
Produktabmessungen	288x520x59
Einbaumaße	268x500
Gehäusedicke	55
Glasdicke	4

### KOCHZONEN

Kochzone	Abmessungen [mm]	Leistung [W]	Min./max. Bodendurchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne	160	1.300 / 1.500	120 - 160
Hinten	180	1.800 / 2.000	140 - 180

### ENERGIEVERBRAUCH

Gegenstand	Energieverbrauch [Wh/kg] (*)
Induktionskochfeld	189,1
Kochzone (vorne)	194,7
Kochzone (hinten)	182,9

(\*) berechnet nach der Methode der Leistungsmessung (EN 60350-2)

### ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

Gegenstand	Spezifikation
Leistung [W]	3.500
Werkseitige Anbindung	1-phasig
Netzkabel (mitgeliefert und befestigt) [mm <sup>2</sup> ]	3*1,5
Leistungseinstellung	9 + Verstärker

### AUTOMATISCHE ABSCHALTZEITEN

Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit
1-3	8 Stunden
4-6	4 Stunden
7-9	2 Stunden

### STROMVERBRAUCH

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus.

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand.

0,5 W

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen.

1 Minute

# Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

## **Fünf Jahre Inventum-Garantie**

1. Auf alle Produkte der Marke Inventum erhalten Sie als Konsument fünf Jahre Inventum-Garantie.
2. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil, das dazu führt, dass das Produkt oder Geräteteil nicht normal funktioniert, in jedem Fall kostenlos repariert oder, falls Reparatur nicht möglich ist und/oder keine Lösung bietet, (gegen das gleiche oder ein gleichwertiges Produkt) umgetauscht. Die Beurteilung liegt im Ermessen von Inventum.
3. Um Ihren Anspruch auf die fünfjährige Inventum-Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich innerhalb von 2 Monaten nach Feststellung der Störung oder des Defektes an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie die Serviceabteilung von Inventum mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite [www.inventum.eu/service](http://www.inventum.eu/service).
4. Die Garantiezeit beginnt an dem im Originalkaufbeleg des Produktes festgelegten Datum.
5. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist dem Serviceantrag immer eine Kopie des Originalkaufbeleges beizulegen und ist der Originalkaufbeleg dem Servicetechniker vorzulegen.
6. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Produkte innerhalb der Niederlande.

## **Garantieausschluss**

1. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt nicht im Falle von: normalem Verschleiß, Verbrauchsartikeln, unsachgemäßem Gebrauch, unzureichender oder falscher Wartung, falscher und/oder unfachmännischer Montage und Installation des Gerätes, Reparaturen durch unbefugte Dritte, geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung, Fehlen der Seriennummer und Beschädigung durch äußere Einwirkung. Diese Aufzählung ist nicht limitativ.
2. Produkte zweiter Wahl und Produkte, die in einem Ausstellungsraum eingebaut gewesen sind, fallen nicht unter die fünfjährige Inventum-Garantie, und ferner sind alle optischen Schäden wie Beulen und Kratzer sowie leichte Gebrauchsspuren von jeglicher Form der Garantie ausgeschlossen.

## **Meldung von Störungen an Inventum-Produkten**

1. Störungen oder Defekte an Inventum-Produkten können mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite [www.inventum.eu/service](http://www.inventum.eu/service) oder über den Verkäufer des Produktes gemeldet werden.
2. Der Meldung ist eine Kopie des Originalkaufbelegs beizulegen.
3. Die Serviceabteilung von Inventum entscheidet auf der Grundlage der Meldung und des Kaufbelegs, ob das Produkt repariert oder umgetauscht wird.

## **Wichtige Informationen**

- Produkte, die zugesandt werden, ohne dass zunächst eine Meldung gemacht wurde, werden nicht bearbeitet. Auf der Grundlage einer Meldung teilt Inventum Ihnen mit, ob die Garantie gilt, und ob Sie das Produkt zusenden sollen.
- Der Ersatz oder die Reparatur eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
- Produkte, die für Ersatz oder Reparatur in Betracht kommen, müssen leer und sauber sein.

Eine ausführliche Erläuterung zu den Garantiebedingungen und den Ausnahmen von der Garantie finden Sie auf der Seite von Inventum: [www.inventum.eu/algemene-voorwaarden](http://www.inventum.eu/algemene-voorwaarden).

Diese allgemeinen Service- und Garantiebedingungen gelten für Produkte der Marke Inventum mit einem Kaufdatum ab dem 27. April 2022 und Nutzung innerhalb der Niederlande.

Auf Inventum-Produkte, die außerhalb der Niederlande, jedoch in einem EU-Staat genutzt werden, sind die Garantievorschriften des betreffenden Staates anwendbar. Inventum bietet nur in den Niederlanden Garantie und Service durch einen Weißwarentechniker an.

Als Konsument haben Sie aufgrund des Gesetzes Anspruch auf ein solides Produkt. Geht das Produkt früher kaputt, als Sie erwarten durften? In diesem Fall ist von Nichtkonformität die Rede. Das Gesetz bietet Ihnen als Käufer in diesem Fall einige Rechtsmittel zum Schutz. Dieser Rechtsschutz wird von der vorgenannten gewerblichen Garantie von Inventum auf Inventum-Produkte, die in den Niederlanden genutzt werden, nicht berührt.

**Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, the Netherlands**